



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATA TOPLARI

2 küçük paket pötibör bisküvi
125 gram tereyağı
90 gram sütlü çikolata
Yarım su bardağı kavrulmuş file badem
4 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı süt
3 tatlı kaşığı kakao
1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

Tereyağını bir tencereye alın ve üzerindeki köpükleri ayırarak kısık ateşte pişirin. Ocağın altını kapatıp çikolatayı ufak parçalara bölerek içine ekleyin. Toz şekeri de bu anda ekleyin. Çikolata ve toz şeker eriyene kadar karıştırın ve ardından karışımı soğumaya bırakın.

Ayrı bir kabin içine bisküvileri kırın ve içine süt, kakao, kavrulmuş file badem ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız çikolatalı karışımı bisküvili karışımın içine az az dökün. Hamurunuz hazır.

Çikolatalı hamurunuzu minik toplar haline getirerek rendelenmiş Hindistan cevizine batırın ve servis edin.

